

Per 4 persone ▪ Mediamente facile ▪ Preparazione 15 min. ▪ Cottura 50 min.

## Crocchette di pollo al timo

- pentola + padella a bordi alti per friggere + 3 ciotole + schiacciapatate + mixer
- 250 g di petto di pollo
- 200 g di patate
- 1/2 l di latte
- parmigiano reggiano grattugiato
- timo + 1 spicchio d'aglio
- 3 uova
- pangrattato
- noce moscata
- olio di semi di arachidi
- sale e pepe



DA BERE:  
Collio Pinot Grigio,  
vino bianco friulano



### polpettine

In alternativa ai petti di pollo, puoi preparare queste crocchette con la stessa quantità di filetti di nasello. Cuoci i filetti di nasello (anche surgelati e scongelati) per 5 minuti in un tegame con il coperchio insieme a 2 cucchiaini di vino bianco. Sgocciola il pesce, tritalo, regola di sale, amalgamalo agli altri ingredienti, quindi impana e friggi.

**1 Lessa la patata.** Sbuccia le patate, tagliale a tocchetti e mettile in una pentola con il latte e 1/2 litro d'acqua. Porta a ebollizione, sala e lessa le patate per circa 20 minuti. Sgocciolale e passale, ancora calde, allo schiacciapatate.

**2 Fai le polpettine.** Lava il petto di pollo e asciugalo con carta da cucina. Trita il pollo al mixer con l'aglio spellato e le foglioline lavate di 2-3 rametti di timo. Disponi la carne in una ciotola e amalgamala alle patate. Incorpora 1 uovo, 2 cucchiaini di parmigiano reggiano, sale, pepe e una grattugiata di noce moscata. Se il composto risultasse troppo morbido, aggiungi 1 cucchiaino di pangrattato. Con le mani forma tante **polpettine** grandi come delle noci. Sbatti in una ciotola le uova rimaste e disponi abbondante pangrattato in un'altra ciotola. Passa le polpettine nell'uovo e poi nel pangrattato.

**3 Friggi e servi.** Scalda abbondante olio di semi di arachidi nella padella per friggere. Immergi le crocchette di pollo nell'olio bollente, poche alla volta, e cuocile per 2-3 minuti, in modo che risultino ben dorate. Sgocciolale man mano su abbondante carta da cucina e servile.



Provale con l'aperitivo  
o come secondo con  
un'insalata mista

Per 4 persone • Facile • Preparazione 20 min. • Cottura 40 min.

## Pasta all'amatriciana con le cozze

- casseruola + pentola + scolapasta + padellino antiaderente*
- 320 g di pasta, tipo bucatini
- 1 kg di cozze
- 400 g di passata di pomodoro
- 2 cipollotti
- 50 g di guanciale o pancetta
- vino bianco
- zucchero
- pecorino romano grattugiato
- peperoncino in polvere
- olio extravergine di oliva
- sale

L'origine del nome

Amatriciana prende il nome da Amatrice, un paese laziale al confine con l'Abruzzo, che vanta la paternità di questo piatto di fama internazionale. In questa insolita ricetta sono state aggiunte le cozze, non previste nella versione originale.

**1 Fai aprire le cozze.** Lava e spazzola con una paglietta le cozze sotto un getto di acqua fredda corrente ed elimina il bisso (il gruppo di filamenti che fuoriesce dalla conchiglia). Metti sul fuoco una casseruola. Quando è ben calda aggiungi le cozze e, subito dopo, 1/2 bicchiere di vino bianco. Chiudi con il coperchio. Quando le cozze iniziano ad aprirsi, aggiungi 2 cucchiari di olio extravergine. Chiudi ancora con il coperchio e cuoci ancora per 1-2 minuti. Sgocciolate con un mestolo forato, elimina la valva priva del mollusco e trasferisci le altre in una ciotola. Filtra l'acqua di cottura attraverso un colino foderato con una telo e tienila da parte.

**2 Fai il sugo.** Scalda nella stessa casseruola lavata i cipollotti tritati e un pizzico di peperoncino con 4 cucchiari di olio extravergine. Aggiungi 1 bicchiere di acqua di cottura delle cozze e lascia evaporare quasi completamente. Unisci il pomodoro e 1 cucchiaino di zucchero, regola di sale e cuoci a fuoco moderato per circa 20 minuti. Aggiungi le cozze al sugo solo quando hai spento il fuoco.

**3 Completa e servi.** Porta a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salala e cuoci i bucatini al dente per il tempo indicato sulla confezione. Intanto, taglia il **guanciale** o la pancetta a listarelle e rosolale senza condimenti in un padellino antiaderente, in modo che risultino dorate e croccanti. scola la pasta, trasferiscila nella casseruola, unisci il guanciale o la pancetta e mescola. Spolverizza con pecorino e servi, a piacere, con prezzemolo tritato.

### guanciale

È un taglio della carne di maiale. Di forma triangolare, viene stagionato per almeno 3 mesi, dopo essere stato aromatizzato con sale, pepe nero o peperoncino. Molto saporito, è ideale per la pasta all'amatriciana. Lo puoi acquistare nelle salumerie più fornite. Se non lo trovi, puoi sostituirlo con pancetta normale o affumicata.

{ Come rendere insolito un primo di tradizione }



Ricetta a cura della redazione. Foto di Mondadori Press

Per 4 persone ▪ Mediamente facile ▪ Preparazione 25 min. ▪ Cottura 10 min.

## Trofie al pesto con patate e fagiolini

- ciotola + mixer + pentola + colino a maglie larghe
- 500 g di trofie fresche
- 100 g di fagiolini teneri + 300 g di patate + 50 g di pinoli
- 1 grosso mazzo di basilico ligure

- (70-80 g di foglie) + 1 spicchio d'aglio
- 40 g di pecorino grattugiato
- 60 g di parmigiano reggiano grattugiato
- olio extravergine di oliva ligure
- sale grosso



**1 Fai il pesto.** Metti il recipiente del mixer in freezer per almeno mezz'ora per raffreddarlo: in questo modo il gusto del pesto sarà migliore e le foglie non si ossideranno. Riunisci nel mixer le foglie di basilico pulite con un telo, l'aglio e un pizzico abbondante di sale grosso. Frulla a intermittenza e aggiungi i pinoli. Frulla ancora, incorporando a filo 1 dl di olio. Amalgama infine anche entrambi i formaggi grattugiati: alla fine dovrai ottenere un pesto fine e omogeneo. Se hai tempo, puoi anche fare il pesto al **mortaio**.



**2 Prepara le verdure.** Sbuccia, lava, asciuga e taglia a tocchetti le patate; lava, asciuga e spunta i fagiolini. Porta a ebollizione in una pentola capiente abbondante acqua, salala e unisci i fagiolini, cuocili per per 1-2 minuti, poi aggiungi le patate e cuoci per altri 2 minuti, unendo 1 filo di olio

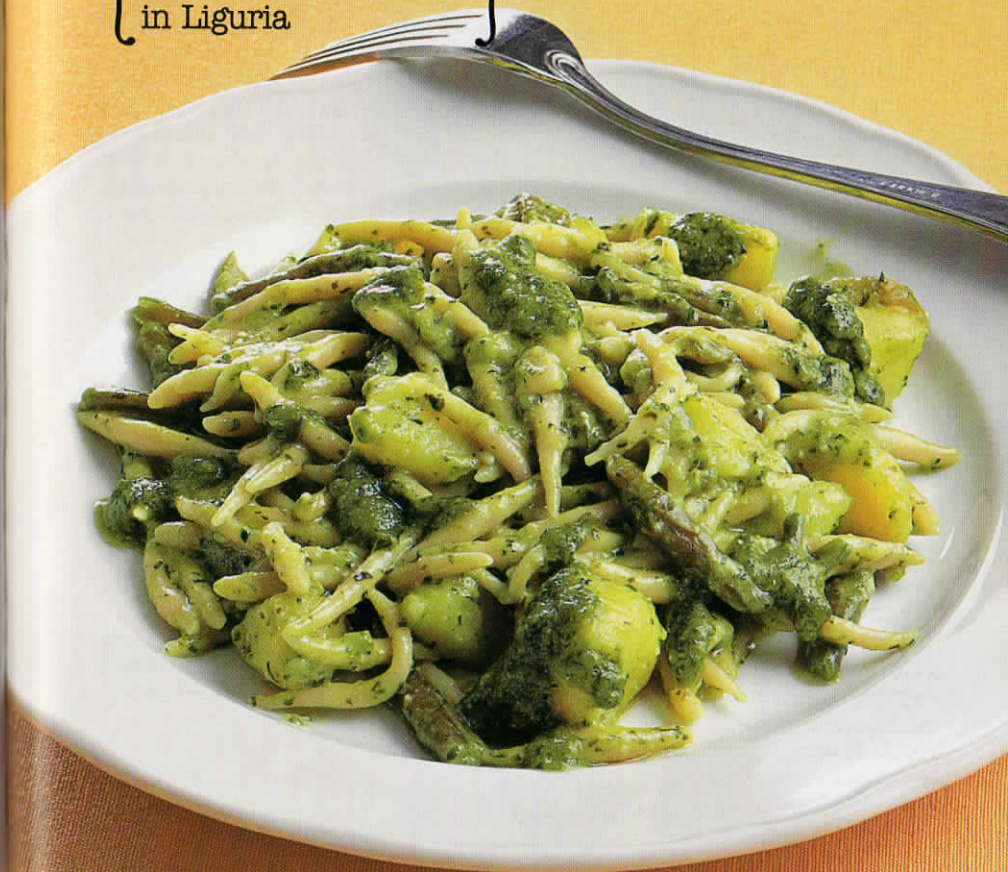


**3 Lessa e servi.** Quando le verdure si saranno ammorbidite, pur essendo ancora al dente, unisci le trofie, mescola e prosegui la cottura per altri 6-7 minuti. Scola pasta e verdure ancora al dente, tenendo da parte un po' di acqua di cottura per diluire il pesto. Metti le trofie in una ciotola calda, condisci con il pesto e servi subito.

### mortaio

Se sei appassionata di pesto procurati un mortaio di marmo con pestello in legno. Pesta i pinoli nel mortaio e mettili da parte; fai lo stesso con i formaggi e poi con l'aglio spellato. Schiaccia le foglie di basilico nel mortaio con un pizzico di sale grosso, agendo con un movimento rotatorio. Unisci i pinoli, l'aglio e i formaggi già pestati e continua a schiacciare. Versa infine 1 dl di olio a filo.

{ Con un primo così  
ti sembrerà di essere  
in Liguria. }





## i fagiolini

D'estate sono in piena stagione e hanno un gusto squisito. Non devono mancare sulla tavola, perché leggeri e ipocalorici

### UN TESORO DI BACCELLO

#### □ NON SOLO VERDI

I fagiolini sono una qualità di fagioli di cui si mangiano sia i semi sia il baccello. Li trovi più comunemente di colore verde (fra i migliori i Bobis o i sottili "occhipinti"), ma esistono anche varietà di colore giallo o violetto.

#### □ ACQUISTA E CONSERVA

Comprali giovani, perché sono più teneri, privi del filo e freschissimi. Per accertartene, spezzane uno. Se, rompendosi, fa un rumore secco ed emette una goccia di umidità la freschezza è assicurata. Puoi conservarli in frigorifero per 2-3 giorni.

#### □ PULISCI E LESSA

Elimina le 2 estremità dei fagiolini e lavali sotto acqua fredda corrente. Scottali in acqua bollente salata per 7-8 minuti, scolali e passali sotto acqua fredda corrente. In questo modo mantengono un colore brillante.

#### □ CONDISCI O RIPASSA

Ora puoi condirli con olio extravergine, aceto o succo di limone, sale e pepe. Oppure mescolali a patate lesse o saltati per 1-2 minuti in padella con aglio o pancetta. In alternativa, ripassali in salsa di pomodoro e usali per condire la pasta.

### In padella alla napoletana

- Spunta e togli l'eventuale filo di 600 g di **fagiolini**. Lavali bene sotto acqua fredda corrente. Porta a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salala e scotta i fagiolini per 3-4 minuti dopo la ripresa del bollore.
- Spella 1 spicchio d'**aglio** (2, se usi quello fresco) e tritalo finemente. Indossa un paio di guanti usa e getta in lattice, lava 1 **peperoncino** fresco, taglialo, nel senso della lunghezza, elimina i semi e tritalo.
- Fai rosolare a fuoco basso per 1 minuto l'aglio

tritato con 4 cucchiaini di **olio extravergine** di oliva in una larga padella antiaderente, senza fargli prendere colore.

- Scolai i fagiolini, sgocciolali bene e trasferiscili nella padella antiaderente. Cuocili a fiamma bassa per 4-5 minuti. Mescolali con molta attenzione per non rischiare di romperli. Spegni la fiamma e spolverizza con il peperoncino preparato e 1 cucchiaino di **prezzemolo** tritato. Servi i fagiolini con pesce al forno o alla griglia.



# sughi di pomodoro

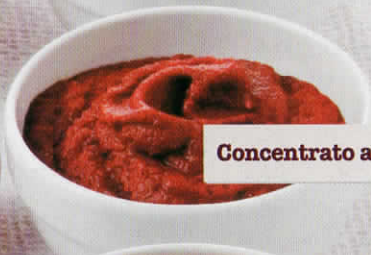
Una varietà, una salsa: scopri come realizzare 4 sfiziose e facili ricette Usale per accompagnare bolliti, condire paste e aromatizzare bruschette

Gostoluti



Bagnet röss

San Marzano



Concentrato aromatico

Ramati



Sugo all'ortolana

Pizzutelli



Salsa piccante

## QUATTRO SFUMATURE DI ROSSO

**BAGNET RÖSS.** Lava e taglia a pezzi 1 kg di **pomodori costoluti**. Lava 1 **peperone rosso**, taglialo a metà, elimina i semi e le nervature e riducilo a pezzi. Spella e trita 1 **cipolla** e 1 spicchio d'**aglio**. Pulisci e taglia a dadini 1 **carota**. Riunisci tutte le verdure in una pentola e aggiungi 3 cucchiaini di **olio extravergine**, 1/2 **peperoncino** fresco, 1 cucchiaino di **aceto**, 1 cucchiaino di **zucchero** e **sale**. Cuoci per 1 ora e passa al passaverdura.

**CONCENTRATO AROMATICO.** Rosola in una pentola 2 **scalogni** e 1 spicchio d'**aglio** interi con 2 cucchiaini di **olio extravergine**. Unisci 2 kg di **pomodori San Marzano** a pezzi, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 rametti di **timo** e 1 foglia di **alloro**. Cuoci per 30 minuti,

elimina gli odori e passa i pomodori al passaverdura e regola di **sale**. Rimetti la passata nella pentola e cuoci ancora per 2 ore, fino a ottenere una salsa cremosa e concentrata.

**SUGO ALL'ORTOLANA.** Scotta 500 g di **pomodori ramati** in acqua bollente, spellali e tagliali a pezzi. Spunta 2 **carote** e 2 **zucchine**, lavale e tagliale a dadini. Lava 4 coste di **sedano** e riducile a rondelle. Spella 1 **cipolla** e tagliala a dadini. Rosola le verdure in una casseruola con 3-4 cucchiaini di **olio extravergine**. Aggiungi i pomodori, 1 cucchiaino di **zucchero**, regola di **sale** e **pepe** e cuoci per 45 minuti. Spegni e aggiungi **prezzemolo** tritato.

**SALSA PICCANTE.** Spella e taglia a pezzetti 3 spicchi d'**aglio**.

Incidi 1 **peperoncino** fresco, nel senso della lunghezza, elimina i semi e tritalo. Rosola l'aglio e il peperoncino a fuoco basso in una padella con 4 cucchiaini di **olio extravergine**. Aggiungi 500 g di **pomodori pizzutelli**, spellati e tagliati a pezzettoni. Unisci 1 cucchiaino di **zucchero** e cuoci per circa 10-15. Regola di **sale** e aromatizza con 10 foglie di **basilico** spezzettate.

**Sterilizza e conserva**  
Puoi utilizzare subito i sughi o conservarli. In questo caso, versa quello che hai scelto (i più adatti sono il bagnet e il concentrato) in vasetti per conserve e chiudili. Avvolgi i vasi con fogli di giornale o teli e disponili in una grande pentola. Coprili d'acqua, in modo che siano sommersi per 3-4 dita e fai bollire per 25-30 minuti. Falli raffreddare nell'acqua.

## Tante idee sfiziose apri e gusta



La salsa piemontese, per bolliti misti, grigliate e verdure al vapore (Inaudi, Bagnet röss, 180 g a 3,95 €).



Con 1 tubetto, disponi del gusto di 1,2 kg di pomodori (Mutti, Triplo concentrato, 185 g a 0,85 €).



All'ortolana, per condire un bel piatto di pastasciutta (Star, GranSugo Ortolana, 400 g a 1,50 €).



Monodose, per un velocissimo primo piccante (Buitoni, Sugo all'arrabbiata, 90 g a 0,85 €).

Per 4 persone • Mediamente facile • Preparazione 40 min. + il riposo • Cottura 20 min.

## Piadina con prosciutto crudo

- *padella antiaderente di 26 + colino+ pentolino + ciotola + matterello*
- **550 g di farina 00**
- **200 g di prosciutto crudo a fettine**
- **1,2 dl di latte fresco intero**
- **1,2 dl di acqua frizzante**
- **50 g di strutto**
- **1/2 bustina di lievito di birra disidratato o 1/2 cubetto di lievito di birra fresco**
- **1 cucchiaino di zucchero**
- **sale**



DA BERE:  
Sangiovese, vino rosso romagnolo

**Tanti ripieni**  
Se ti piace, puoi spalmare le piadine con lo squacquerone o lo stracchino e arricchirle con rucola selvatica, prima di aggiungere il prosciutto. Oppure servirle con salame, mortadella, pancetta arrotolata e verdure grigliate.

**1 Fai la pasta.** Intiepidisci il latte in un pentolino con 1 cucchiaino di zucchero. Versa il lievito disidratato nel latte o, se usi quello fresco, scioglilo nel latte aiutandoti con una forchetta. Disponi 500 g di farina a fontana sulla spianatoia e versa il latte al centro. Aggiungi l'acqua minerale frizzante a temperatura ambiente e 50 g di strutto. Mescola con la forchetta, poi con le mani e inizia a impastare. Aggiungi 1 cucchiaino di sale e continua a lavorare la pasta, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Trasferisci la **pasta** in una ciotola, coprila con un telo e lasciala riposare per 1 ora.

**2 Forma le piadine.** Scalda il forno a 200°C. Dividi l'impasto in 8 parti e forma con le mani 8 palline. Spolverizza la spianatoia con poca farina e stendi ciascuna pallina in un disco di circa 20-22 cm di diametro e 2 mm di spessore. Per ottenere una forma perfettamente circolare, muovi spesso la pasta di pochi centimetri e non fare troppa pressione con il matterello. Spegni il forno.

**3 Cuocile e servi.** Arroventa una padella antiaderente e cuoci una piadina alla volta 1-2 minuti per lato. Mentre la pasta cuoce formerà delle bolle: schiacciale con la forchetta. Man mano che le piadine sono pronte, impilale in un piatto da portata e tienile in caldo in forno. Distribuisci le fettine di prosciutto crudo sulle piadine ancora ben calde, piegale a metà e servi subito.

### **pasta**

Con lo stesso composto delle piadine puoi realizzare un'altra ricetta: i crescioni. Forma le piadine come indicato nella ricetta e farciscile con bietoline, spinaci o erbe miste di campo saltati in padella con olio e aglio o con salsiccia rosolata e stracchino, oppure zucca passata e parmigiano reggiano grattugiato. Richiudi a metà ciascuna piadina, sigilla i bordi con i rebbi della forchetta, e cuocile nella padella antiaderente come indicato nella ricetta.

Stupisci i tuoi ospiti trasformandoti in una perfetta piadinara.

Per 4 persone • Mediamente facile • Preparazione 20 min. + il riposo • Cottura 15 min.

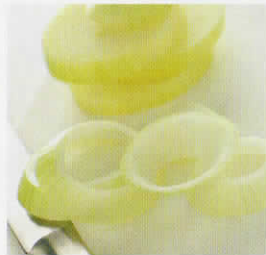
## Fritto misto di verdure

- *ciotola + frusta + frusta elettrica*  
*+ padella per friggere + pinza da cucina*  
*+ cucchiaino di legno*
- **120 g di farina**
- **2,5 dl di birra chiara**
- **1 uovo**
- **4 zucchine novelle**
- **1 grossa cipolla**
- **4 fiori di zucca**
- **olio di semi di arachidi**
- **sale e pepe**



### 1 Fai la pastella.

Setaccia 120 g di farina in una ciotola, aggiungi un pizzico di sale, una macinata di pepe nero e versa a filo la birra ben fredda, mescolando con la frusta per evitare di formare grumi. Separa il tuorlo dall'albume, unisci il primo alla pastella e mescola ancora per amalgamarlo. Tieni da parte l'albume. Copri la ciotola con pellicola trasparente e fai riposare la pastella in frigorifero per almeno 1 ora.



### 2 Prepara le verdure.

Spella la cipolla, tagliala a fette di circa 1 cm di spessore e separa gli anelli. Disponi gli anelli in una ciotola di acqua fredda. Spunta, lava e taglia le zucchine in 4 parti, nel senso della lunghezza. Lava e asciuga i fiori di zucca. Monta a neve con la frusta elettrica l'albume tenuto da parte. Amalgamalo alla pastella, mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto per non smontarlo. Sgocciola e asciuga la cipolla.



### 3 Friggi.

Scalda abbondante olio di semi di arachidi nella padella. Immergi il manico di un cucchiaino di legno nell'olio. Se si formano subito delle bollicine, l'olio è a giusta temperatura. Passa le zucchine nella pastella e friggile per 2-3 minuti. Sgocciolale con la pinza o una forchetta su carta assorbente. Impastella i fiori di zucca, friggili per 1-2 minuti e disponili a fianco delle zucchine. Immergi per ultimi gli anelli di cipolle nella pastella e, aiutandoti con la pinza, trasferiscili nell'olio. Friggili 2-3 minuti, girandoli a metà cottura, sgocciolali, regola di sale e servi.

Ottime come  
antipastino sfizioso  
o ricco contorno



Per 4 persone • Mediamente facile • Preparazione 15 min. + il riposo • Cottura 1 ora e 10 min.

## Rollè di tacchino al tonno

□ mixer + batticarne + carta da forno + casseruola + spago da cucina

□ 600 g di fesa di tacchino in una sola fetta

□ 2 barattoli da 160 g di tonno sott'olio

□ 2 cucchiaini di capperi sotto sale

□ 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

□ 1 tuorlo

□ 3 fette di pan carré

□ origano, meglio se fresco

□ 1/2 cipolla + pangrattato

□ 200 g di pomodorini ciliegia

□ vino bianco

□ olio extravergine di oliva

□ sale e peperoncino



DA BERE:  
Scalabrone Bolgheri,  
vino rosato toscano

**1 Prepara il ripieno.** Lava i capperi sotto acqua fredda corrente e lasciali a bagno in una ciotola piena d'acqua per almeno 15 minuti, cambiando l'acqua 3-4 volte. Sbriciola il pan carré e bagnalo con vino bianco. Sgocciola il tonno dall'olio di conservazione e disponilo nel mixer con il concentrato di pomodoro, i capperi, il pan carré strizzato, 1 tuorlo, le foglioline lavate di 3-4 rametti di origano fresco o un cucchiaino di origano secco e un pizzico di peperoncino. Frulla il tutto in modo da ottenere un composto omogeneo.

**2 Fai il rotolo.** Disponi la fetta di tacchino fra 2 fogli di carta da forno e appiattiscila con il batticarne. Spalma la crema di tonno sulla fetta di tacchino, fermandoti a 2 cm dai bordi. Arrotola la fetta e fissala con qualche giro di spago da cucina.

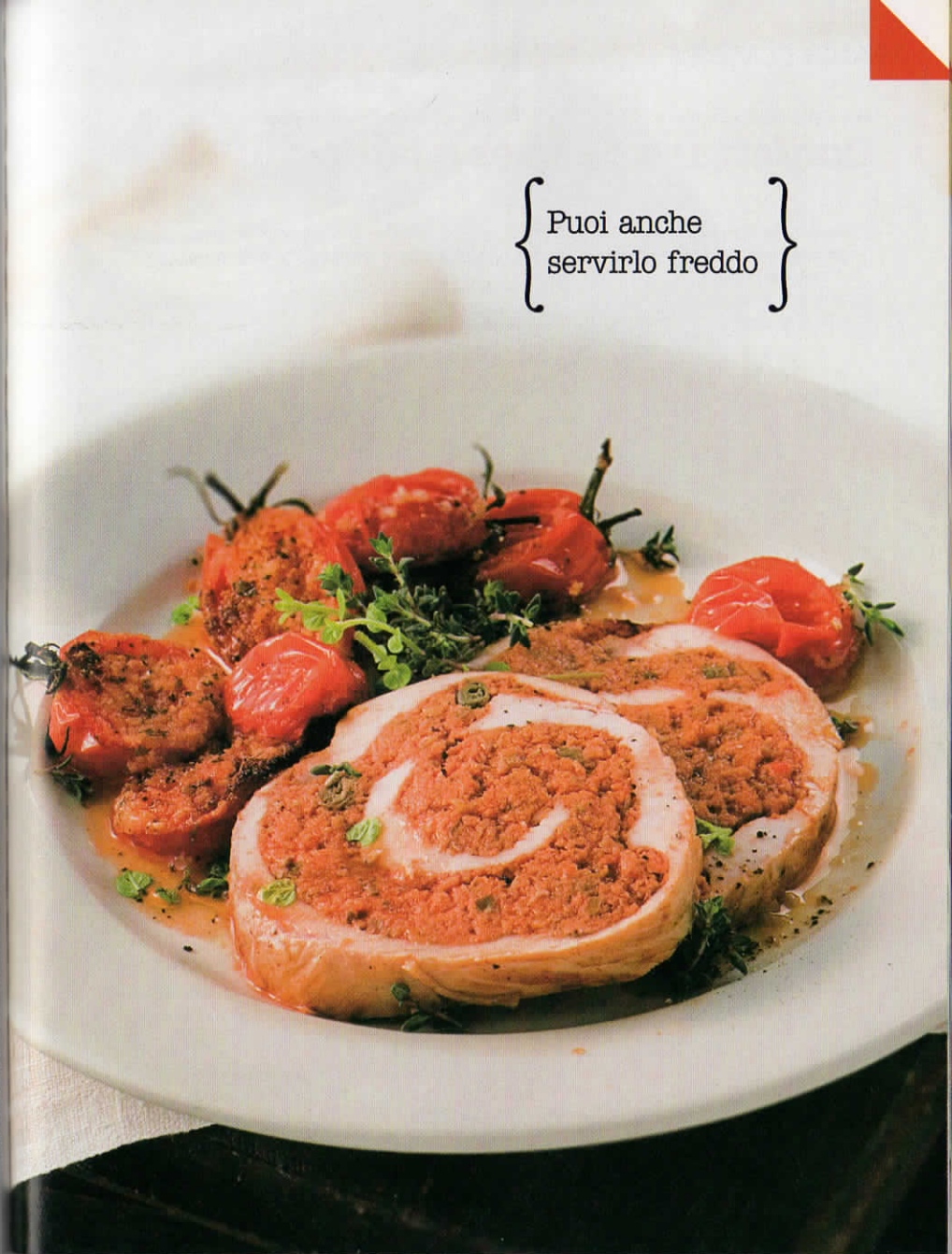
**3 Cuoci e servi.** Rosola uniformemente il rotolo in una casseruola a fuoco vivace con 2-3 cucchiaini di olio extravergine. Abbassa la fiamma e unisci 1/2 cipolla tritata. Dopo 2-3 minuti bagna con 1 bicchiere di vino bianco, lascialo evaporare, chiudi con il coperchio e cuoci per circa 30 minuti. Scoperchia l'arrosto, regola di sale e prosegui la cottura per altri 10 minuti. Nel frattempo, lava e taglia a metà i **pomodorini**. Disponili in una teglia, spolverizzali con un mix di pangrattato, origano fresco e sale, irrorali con un filo di olio extravergine e falli gratinate sotto il grill del forno per almeno 30 minuti. Taglia il rollè a fette e servilo con i pomodorini.

### pomodorini

Se hai poco tempo, servi quest'arrosto con un'insalatina profumata. Taglia i pomodorini a spicchietti e mescolali con foglioline di timo, di prezzemolo e di menta. Unisci un cetriolo e un cipollotto a dadini piccoli. Condisci con olio extravergine, sale, pepe e succo di limone e servi.

{ Puoi anche servirlo freddo }

Ricetta a cura della redazione. Foto di Mondadori Press





Per 4 persone • Facile • Preparazione 15 min. + il riposo • Cottura 30 min.

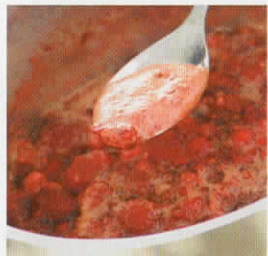
## Caffettiera di ribes e lamponi

- casseruola + 2 barattoli da 3 dl con rispettivi coperchi ermetici sterilizzati + carta da cucina
- 600 g di lamponi
- 250 g di ribes
- 1 limone non trattato
- 500 g di zucchero di canna



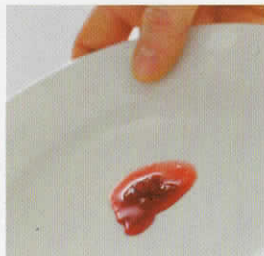
### 1 Prepara la frutta.

Lava i ribes, lasciali asciugare su carta da cucina, poi sgranali, facendo scorrere i rebbi di una forchetta sul rametto. Metti i frutti in una casseruola di acciaio inossidabile. Sciacqua delicatamente i lamponi in una ciotola con acqua fredda, sgocciolali e mettili nella casseruola con i ribes.



### 2 Cuoci la confettura.

Unisci lo zucchero, lava il limone, asciugalo, preleva una striscia di scorza, spremi il succo, poi unisci la scorza e il succo alla frutta. Cuoci la confettura su fiamma bassa per circa 30 minuti, mescolando di tanto in tanto ed eliminando man mano la schiuma che si forma con l'aiuto di un cucchiaio.



### 3 Confezionala.

Lava con cura i barattoli, asciugali, mettili nel forno a 130° C per circa per 25 minuti. Per verificare la cottura della confettura, mettilne 1 cucchiaino su un piattino e inclinalo leggermente. Se la goccia non scivola via subito, la confettura è pronta. Diversamente, prosegui la cottura. Versa, infine, la confettura bollente nei barattoli, chiudili subito con il tappo e capovolgili. Lasciali raffreddare, rigirali e conservali in un luogo fresco e asciutto al massimo per 6-8 mesi.

### Trucchi per confetture al top

Per confetture pronte in pochi minuti e dal sapore fresco e intenso, usa la pectina (Fruttapec 2:1, Cameo 75 g a 1,99 €), oppure aggiungi un po' di mela. Per evitare che la confettura abbia un sapore caramellato, aggiungi lo zucchero a fine cottura.

Se vuoi utilizzare un mix di frutti di bosco surgelati, cuocili (con lo zucchero) in una padella antiaderente facendo evaporare tutto il liquido e mantenendo interi i frutti.



Goloso ricordo di una gita in montagna

Per 4 persone • Mediamente facile • Preparazione 15 min. + il riposo • Cottura 2 ore e 15 min.

## Pavlova ripiena di mirtilli

□ teglia da forno + spatola + carta da forno + frusta elettrica + carta da cucina + ciotola + rigalimoni

□ 3 albumi

□ 90 g di mandorle pelate

□ 200 g di zucchero

□ 1 cucchiaino di fecola di patate

□ 1 cucchiaino di aceto di mele

□ 3 dl di panna fresca

□ 1 arancia non trattata

□ 300 g di mirtilli

□ sale



DA BERE:  
Moscato d'Asti,  
vino bianco  
piemontese



### granella di mandorle

Disponi le mandorle su una placca foderata con carta da forno, tostate sotto il grill per circa 2 minuti, finché risulteranno leggermente dorate; lasciale raffreddare e tritale finemente al mixer, aggiungendo 1 cucchiaino di zucchero, per evitare la fuoriuscita di olio.

**1 Prepara i mirtilli.** Lava i mirtilli, lasciali asciugare su carta da cucina, poi mettili in una ciotola con la scorza di arancia prelevata con un rigalimoni, il succo dell'arancia e 20 g di zucchero. Mescola delicatamente e lascia insaporire. Prepara la **granella di mandorle** tostata.

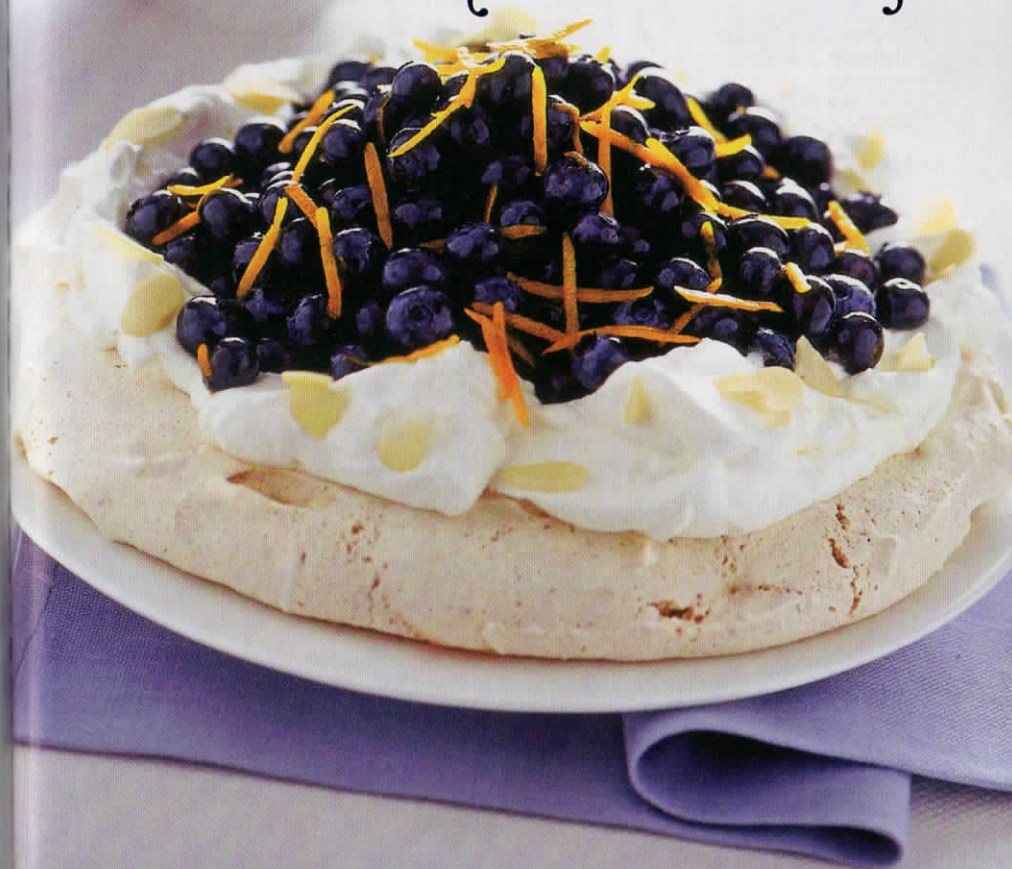
**2 Fai la meringa.** Monta gli albumi con la frusta elettrica, unendo 1 pizzico di sale. Quando il composto risulterà spumoso, aggiungi lo zucchero rimasto, 1 cucchiaino alla volta, e continua a montare, fino a ottenere un composto lucido e sodo. Incorpora quindi la fecola, l'aceto e le mandorle tritate e mescola delicatamente con una spatola. Trasferisci la meringa al centro di una teglia rivestita con carta da forno bagnata e strizzata stendendola, in modo da ottenere una sorta di guscio di circa 20 cm di diametro. Cuoci in forno ventilato a 100 °C per circa 2 ore. Togli la meringa dal forno e lasciala raffreddare.

**3 Completa e servi.** Monta la panna ben fredda e distribuiscila sulla meringa, unisci i mirtilli macerati, decora con scorzette d'arancia e, se ti piace, con mandorle a lamelle.

Ricetta a cura della redazione, foto di Mondadori Press



Un dessert famoso con i frutti migliori del bosco



Per 4 persone • Mediamente facile • Preparazione 20 min. + il riposo • Cottura 40 min.

## Torta briosciata ai pistacchi

- stampo da crostata di 18 cm di diametro + ciotola + frusta + carta da forno
- 200 g di farina 00
- 2 uova
- 160 g di burro
- 12 albicocche
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 60 g di zucchero
- 80 g di pistacchi già sgusciati
- sale



DA BERE:  
Colle del Re,  
vino passito di  
Romagna

**1 Prepara l'impasto.** Sbatti leggermente le uova in una ciotola con la frusta, unisci 20 g di zucchero e 1 pizzico di sale e lavora ancora con la frusta. Setaccia la farina e il lievito, uniscili al composto con le uova e impasta per circa 10 minuti. Aggiungi 140 g di burro ammorbidito e lavora il tutto, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lascia riposare l'impasto per circa 20 minuti, poi mettilo in frigo per circa 1 ora. Riprendi l'impasto, lavoralo per 10 minuti e lascialo di nuovo riposare in frigorifero per 2 ore.

**2 Fai la torta.** Fodera lo stampo da crostata con carta da forno bagnata a strizzata e stendici la pasta. Intanto lava, asciugua e snocciola le albicocche, tagliandole a metà. Distribuiscile sulla pasta e spolverizzale con lo zucchero rimasto, il resto del burro a fiocchetti e i pistacchi ridotti in granella.

**3 Cuocila e servi.** Cuoci la **torta briosciata** in forno già caldo a 190 °C per circa 35-40 minuti. Sfornala, lascia intiepidire e servila, a piacere, con confettura di albicocche scaldata con qualche cucchiaino di vino bianco dolce.

### torta briosciata

Questo dolce soffice e gustoso è preparato con una versione più veloce della classica pasta brioche, che richiede tempi decisamente più lunghi. È impegnativa da preparare ma, seguendo i nostri consigli, ti sembrerà un gioco da ragazzi. Se vuoi, puoi servirla con una salsina preparata facendo fondere cioccolato fondente con panna fresca.



Un dessert soffice  
impreziosito dalle  
albicocche

